



Căpșuni cu ciocolată

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

10 căpșune medii 70 g ciocolată de menaj
1 linguriță de ulei de floarea-soarelui decorațiuni: fulgi de cocos sau migdale

Instructions

Îți propunem o nouă rețetă de căpșuni cu ciocolată. Rețeta de mai jos este simplu de realizat și impresionează rapid la petreceri. Vezi care sunt ingredientele și pașii de urmat pentru căpșuni cu ciocolată.

Pasul 1. Spală bine căpșunile și pune-le pe o lavetă uscată sau pe hârtie de bucătărie;

Pasul 2. Topește ciocolata la bain-marie, adaugă uleiul și amestecă, pentru omogenizare;

Pasul 3. Lasă să se răcească 3-5 minute;

Pasul 4. Pune crema de ciocolată într-un cornet de hârtie și decorează fiecare căpșună;

Pasul 5. Dă căpșunile la frigider, 2-3 ore.

Dacă nu ai un vas de bain-marie, poți folosi un bol rezistent la temperaturi înalte. Uplete o oală pe jumătate cu apă și pune-o la fiert. Așază acest castron în care ai pus ciocolata și amestecă până la topire;

Poți decora căpșunile cu ciocolată cu fulgi de alune sau cu nuci mărunțite.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Căpșuni cu ciocolată

Stand 31.08.2023